# Pallas Spitzenauslese 2019

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Für den Pallas werden nur die allerschönsten Pinot-Trauben verarbeitet. Das Bouquet ist enorm vielschichtig, nach reifen Kirschen und edler Würze mit floralen Aromen. Der Körper ist druckvoll und geschmeidig mit hochreifen, weichen Gerbstoffen. Er endet langanhaltend fruchtbetont und würzig.

| | |
|---|---|
| Produzent | WeinStern Wettingen AG |
| Land | Schweiz |
| Region | Aargau |
| Subregion | Wettingen |
| Klassifizierung | AOC |
| Jahrgang | 2019 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.3000 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2024 |
| Traubensorten | Pinot Noir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 315250 |
| Passt zu | Schmorgerichten, Rind, Kalbfleisch |

## Vinifikation

Der Pallas wird während neun Monaten in Barriques (teils Schweizer Eiche) ausgebaut.

## Terroir

Die 20- bis 45-jährigen Reben wachsen in kontinentalem Klima in Wettingen am Lägernhang. Wenn Sie einen Spaziergang planen und den Reben einen Besuch abstatten möchten: Es sind die Parzellen Nr. 1637, 1639, 5326, 1680, 1747, 1748, 1722, 1723 und 1705.

## Geschichte

Der Asteroid Pallas zählt mit einem Durchmesser von 545 km zu den Riesen der Kleinplaneten. Sein Name kommt von der griechischen Göttin Pallas Athene, die u. a. für Handwerk und Handarbeit steht - wie dieser Pinot Noir.